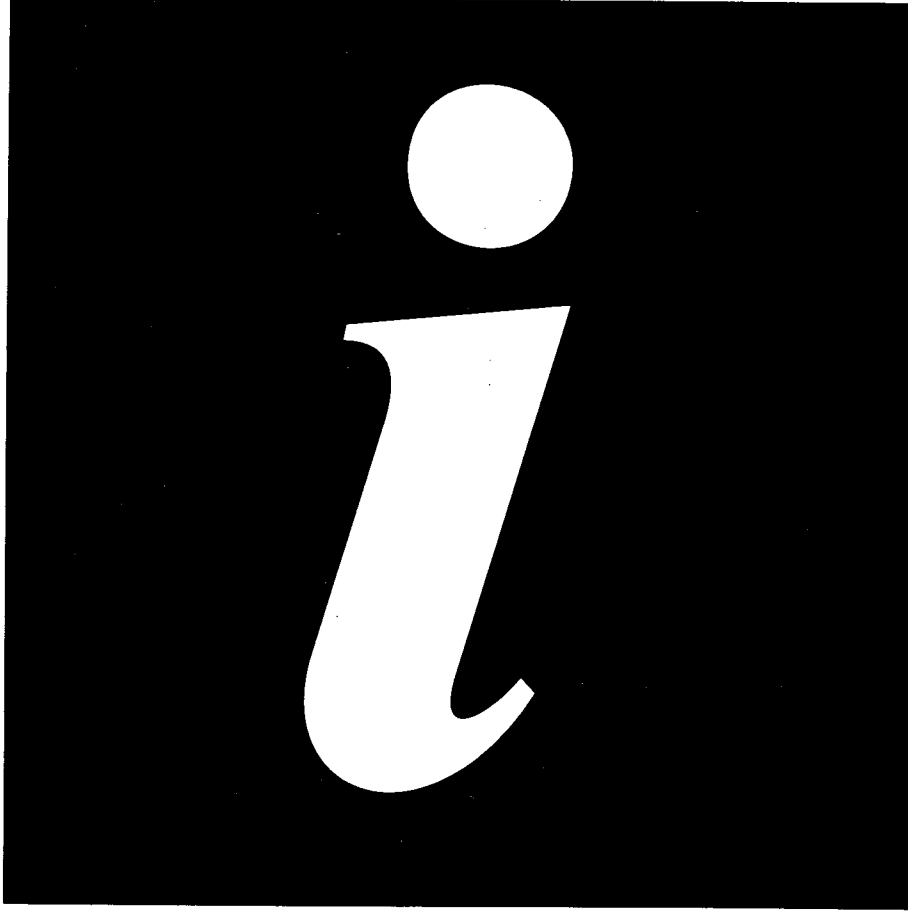


I N F O









MONTAJ VE KULLANIM EL KITABI
USE AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

VITROSERAMIK
OCAKLI FIRMIN
CERAMIC COOKER WITH
MULTIFUNCTION OVEN

 **Electrolux**

İçindekiler

KULLANICIYA AYRILAN KISIM

1. TEKNİK BİLGİLER	4
1.1 Ocak	4
1.2 Fırın	4
1.3 Süre programlanması	4
1.4 Aksesuarlar	4
1.5 Boyutlar	4
2. KULLANIRKEN ALINACAK TEDBİRLER	5
3. OCAĞIN ANLATILMASI	6
3.1 Kontrol tablosu	6
3.2 Ocak	6
3.3 Elektronik alarm	7
3.4 Fırın	9
3.5 Fırın kontrolleri	9
3.6 Fırın lambası	9
3.7 Fırın ve ızgara aksesuarları	10
4. KULLANICI REHBERİ	11
4.1 Seramik ocak	11
4.2 Fırın: seçicinin konumlarının tercihi	12
Standart pişirme 	12
Turbo ızgara ile pişirme 	13
Etlerin pişirilmesi 	14
Pervane yardımıyla pişirme 	15
Izgarayla pişirme 	16
Buzların çözülmesi 	17
5. BİR KAÇ TAVSİYE	18
5.1 Seramik ocakta pişirme	18
5.2 Fırında pişirme	19
5.3 Izgarayla pişirme	20
6 PİŞİRME REHBERİ	21
6.1 Isı yayan levhalarda pişirme rehberi	21
6.2 Izgarada pişirme rehberi	21
6.3 Fırında pişirme rehberi	22
7. TEMİZLEME	24
7.1 Seramik ocağın temizlenmesi	24
7.2 Kontroller ve kapı	24
7.3 Düz emaye fırının temizlenmesi	24
8. TEKNİK BİLGİLER LEVHASI	25
9. SORUN HALİNDE NASIL HAREKET EDİLMELİ?	26

MONTE EDEN KİŞİYE AYRILAN KISIM

1. MONTAJ GÜVENLİK TALİMATLARI	27
2. OCAĞIN MONTAJI	28
2.1 Ocağın yerleştirilmesi	28
2.2 Elektrik bağlantısı	29
3. BAKIM	30

KULLANICIYA AYRIYAN KISIM

1. TEKNİK BİLGİLER

Elektrik bağlantısı 230V 50 Hz

1.1 Ocak

Sağ ön levha	Ø 145 1,20 kW
Sağ arka levha	Ø 210 2,10 kW
Sol ön levha	Ø 180 1,70 kW
Sol arka levha	Ø 145 1,20 kW

1.2 Fırın

Fırın	elektrikli
Fırın gücü	2.45 kW
Izgara	elektrikli
Izgara gücü	2.4 kW
Fırın lambası	0.04 kW
Temizleme türü	elle

1.3 Süre programlanması

Elektronik alarm

1.4 Aksesuarlar

1 fırın rafı
1 tepsi
1 kızartma tavası
Aksesuarları saklamak için çekmece

1.5 Boyutlar

Yükseklik	85 cm
Genişlik	60 cm
En	58 cm
Ağırlık	56 kg
Faydalı hacim	56 litre

1.6 Secenekler ve modelleri satıcınızda görebilirsiniz

998 97 W1 - n°949916501

2. KULLANIRKEN ALINACAK TEDBİRLER

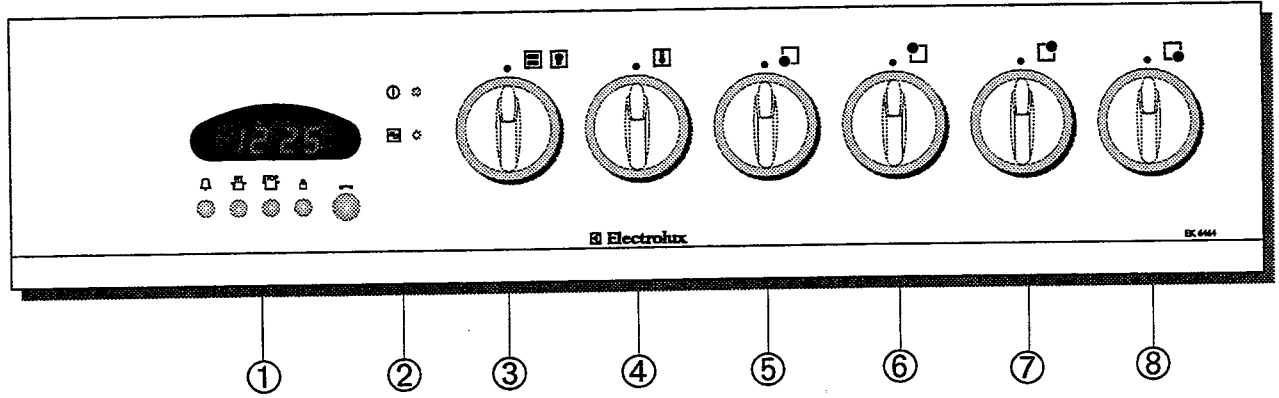
- * Kullanma klavuzunu dikkatle okuyun ve saklayın: ocağınızı en iyi şekilde kullanabilmeniz için tasarlanmıştır.
- * Ocağınızı ilk defa kullanmadan önce, yalıtım kokusunu gidermek için boşken ısıtın:
 - Koruyucu filmi ve etiketleri çıkartın.
 - Seçiciyi konumuna ve termostati en yüksek sıcaklığa çevirin.
 - Bir saat ısıtın.
 - Fırın aksesuarlarını yıkayın.
- * Ocağın asla kapı kolundan çekmeyin.
- * Ocağın ön kısmı kullanım ve temizleme sırasında sıcak olacaktır, çocukları uzak tutun.
- * Çekmecede ev eşyaları ve yanabilir eşyalar saklamayın.
- * Asla kızartma tavasını bir kızartma kabı olarak kullanmayın.
- * Asla alüminyum folyoyu doğrudan fırın levhasıyla temas halinde yerleştirmeyin, çünkü emayeye zarar verebilir.
- * Ocağınız pişirmek için tasarlanmıştır, başka bir amaçla tasarlanmamıştır.
- * Fırını temizlemeden önce tüm kontrollerin kapalı olup elektrikli olmamasına dikkat edin.

Güvenlik için

- * Asla çocukların ocağın açık kapısı üzerinde durmasına veya oturmasına izin vermeyin, yana yatarak ciddi yaralanmalara neden olabilir.
- * Ocağınızın yakınından geçen bir fişi olan bir elektrikli araç kullanıyorsanız, fişin sıcak bir yüzeye dokunmamasına dikkat edin, çünkü bu yalıtkan maddenin erimesine neden olabilir. Yine fişin ocak kapısında sıkışmamasına da dikkat edin.
- * Kızartma yaparken her zaman dikkatli olun çünkü fazla ısıtılmış yağlar kolayca ateş alabilir.
- * Ocakları kullanırken levhaların üzerine birşey (alüminyum folyo veya benzeri) koymayın.
- * Bir sorun halinde önce " Sorun halinde nasıl davranılmalı" başlıklı bölüme bakın. Kontrol edilen çeşitli noktalardan sonra sorun hala devam ediyorsa satıcınızla, satış sonrası servisle temasa geçin. Teknik bilgi levhasında belirtilen ocağınızın model ve numarasını belirtin. Ocağı kendiniz tamire kalkmayın, ciddi şekilde yaralanabilirsiniz.
- * Her zaman yapımcının onayladığı orjinal yedek parçaları isteyin.

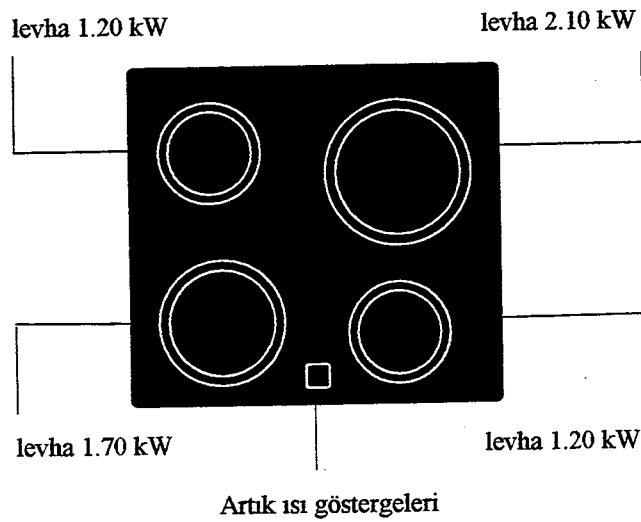
3. OCAĞIN ANLATILMASI

3.1 Kontrol tablosu



- 1 Elektronik alarm
- 2 İşaret ışıkları
- 3 Fırın konumu seçici
- 4 Fırın termostati
- 5 den 8 e kadar ocak kontrolleri

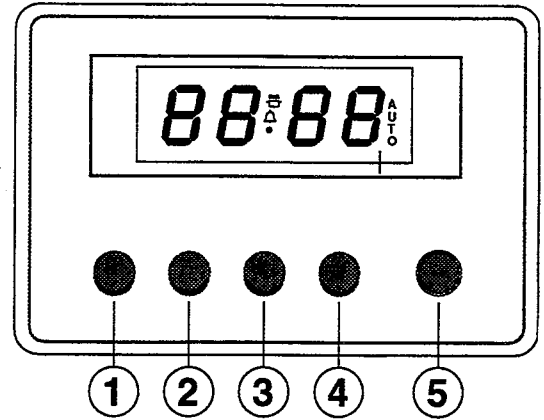
3.2 Ocak






3.3 Elektronik alarm

Alarmı kullanmadan önce fırının kontrollerini ayarlamayı unutmayın.

- 1 Saati ve dakikayı ayarlama tuşu
- 2 Pişirme süresini ayarlama tuşu
- 3 Pişirmenin duracağı zamanı ayarlama tuşu
- 4 Elle kullanımı seçme tuşu
- 5 Alarmın tüm fonksiyonlarını ayarlamak için seçim düğmesi



-  Otomatik pişirmede otomatik gösterge
-  Dakika ayarlaması için otomatik gösterge
-  Otomatik pişirmede otomatik gösterge

Saatın ayarlanması şekil 1

- 1 1 ve 2 tuşlarına aynı anda basın.
- 2 Aynı anda 5 düğmesini tam olarak saati gösterecek şekilde çevirin.

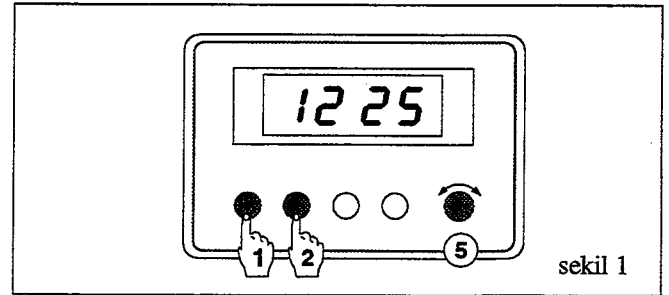
Dakika alarmının ayarlanması şekil 2

- 1 1 tuşuna basın.
- 2 Aynı anda 5 düğmesini gerekli dakikayı gösterecek şekilde çevirin.

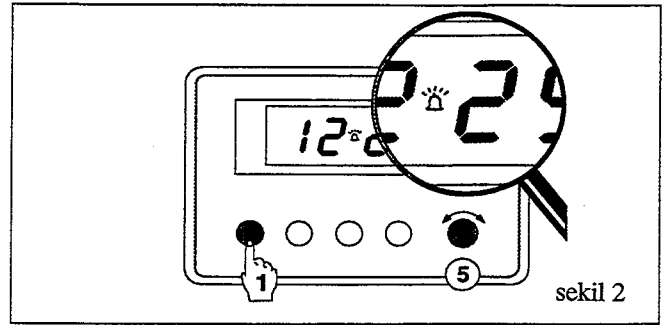
Gerekli süre dolduğunda zil çalar ve kaybolur.

Zilin durdurulması şekil 3

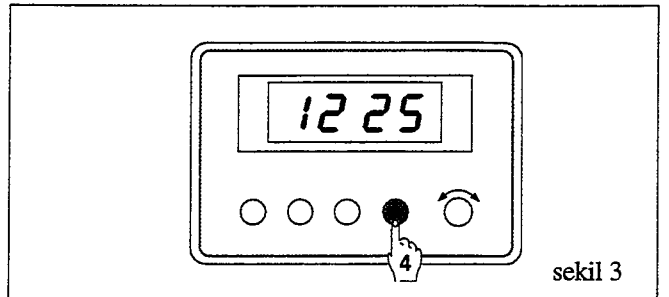
- 1 Zili durdurmak için 4 tuşuna basın.
- Alarm elle kullanmaya geri gelir.



şekil 1



şekil 2




şekil 3

Piştirme süresinin ayarlanması şekil 4
(hemen başlama- otomatik durma)

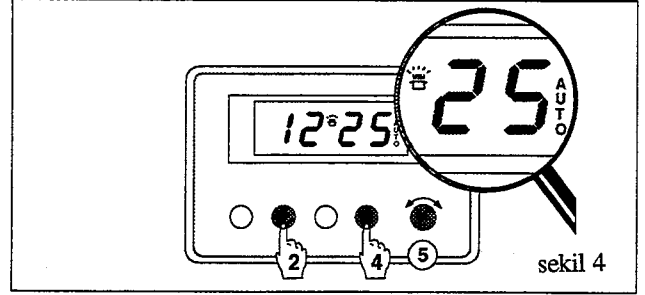
1 2 tuşuna basın ve basılı tutun, "0.00" gözükür.

2 Aynı anda gerekli piştirme süresini ayarlamak için 5 düğmesini çevirin.

3 2 tuşunu bırakın  ve "AUTO" gözükür.
Piştirme süresi dolduğunda bir zil çalar.

4 Fırın kontrollerini kapatın.

5 Zili durdurmak için 4 tuşuna basın; "AUTO" kapanır.



şekil 4

Piştirme süresinin programlanması şekil 5
(ertelenmiş başlama- otomatik durma)

1 2 tuşuna basın ve basılı tutun.

2 Aynı anda gerekli piştirme süresini ayarlamak
5 düğmesini çevirin.

3 2 tuşunu bırakın.

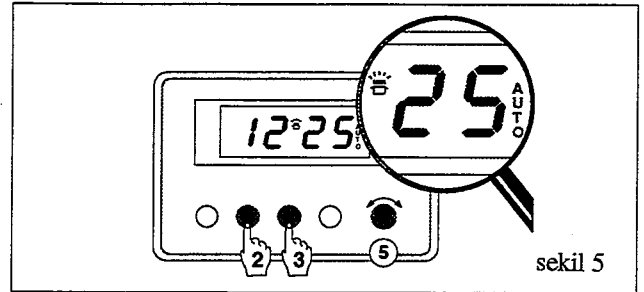
4 2 tuşuna basın ve basılı tutun ve 5 düğmesini
gerekli durdurma süresini ayarlamak için
çevirin, "AUTO" gözükür. (Alarm otomatik
olarak gerekli başlama zamanını
hesaplayacaktır).

Piştirme başlama zamanı geldiğinde gözükür. Pişirmenin
sonunda bir zil çalar.

5 Fırın kontrollerini kapatın.

6 Zili durdurmak için 4 tuşuna basın. "AUTO" kaybolur.

Alarmı kullandıktan sonra fırının kontrollerini tekrar
kapalı konuma alın.



şekil 5

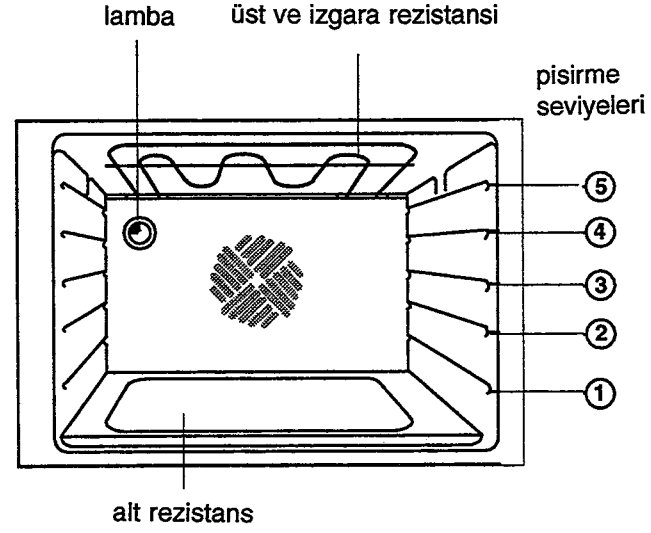
3.4 Fırın

Fırınınız iki ısıtıcı elemandan oluşur; biri tavanda ve ızgaradır, diğeri ise tabandadır.

Fırının arkasında bir pervane vardır.

Standart pişirme tarzında (1 düzeyde pişirmede) her iki ısıtıcı eleman aynı anda çalışır. Havalandırmalı tarzda (2 düzeyde pişirmede) iki ısıtıcı eleman çalışır ve pervane sıcak havanın dolaşmasını sağlar.

Izgara ile pişirmede tavan ve ızgara elemanları aynı anda çalışır.



3.5 Fırın kontrolleri

Pişirme tarzı fırın konumu seçici ve termostatla seçilir.

* Fırın konumu seçici

Karşıya bakınız

* Termostat

Sıcaklık termostatla ayarlanır. 1den 10a kadar basamaklandırılmıştır ve fırınınızın sıcaklığını kontrol eder.

3.6 Fırın lambası

Seçici açıldığında lamba yanar ve çalışma süresi boyunca açık kalır.

* Beklem süresinde lamba otomatik olarak kapanır.

* Programlanmış pişirme başladığında lamba otomatik olarak yanar.

* Lamba programlanmış pişirme süresinin sonunda söner.

Fırın seçicinin farklı konumları

0	Kapalı
	Standart ocak
	Turbo - ızgara
	Et pişirme
	Turbo pişirme
	Izgara
	Buz çözme
	Temizleme

3.7 Fırın ve ızgara aksesuarları

Fırınınız şunları içerir.

- * 1 tepsi
- * 1 fırın rafı
- * 1 kızartma tavası

Tepsi

- * Tepsi doğrudan levha üzerine yerleştirilen pizzaları ve küçük kekleri pişirmek veya ısıtmak için kullanılır.
- * Fırın rafının üzerine yerleştirilmelidir.

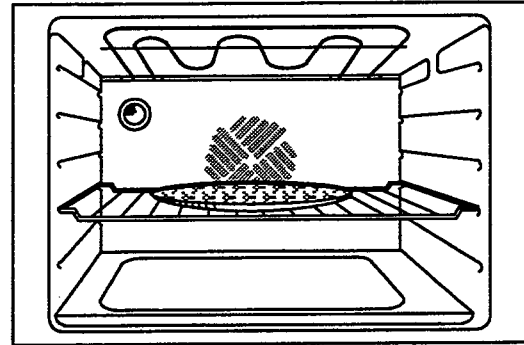
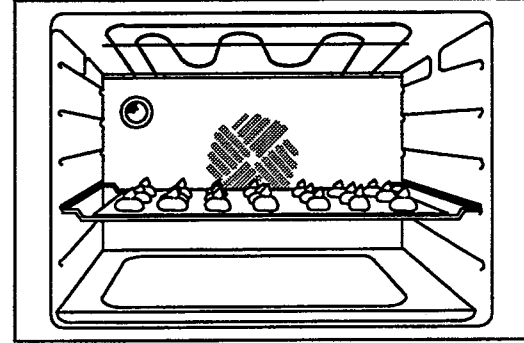
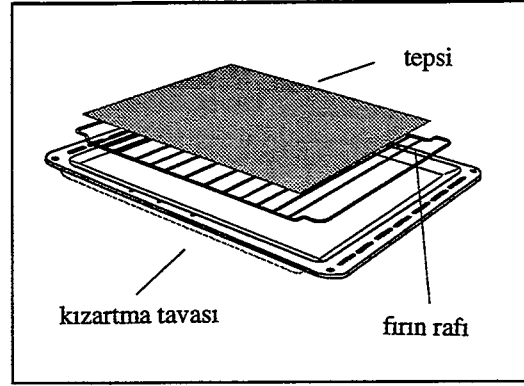
Fırın rafı

- * Fırın rafı kızartmalar ve güveçler için uygundur.
- * Kaplarınızın sıcaklık kaynağına göre ayarlanması için onu yukarı veya aşağı çevrilmiş olarak kullanabilirsiniz.
- * Çok ağır (4 kilodan fazla) yiyecekler için onu yukarı çevrilmiş olarak kullanın.

Kızartma tavası

Kızartma tavası ızgara etlerinizin suyunu tutmak için kullanılır.

Bir pişirme tepsi olarak tasarlanmamıştır.



4. KULLANICI REHBERİ

4.1 Seramik ocak

Isı yayan levhalar

Piştirme alanları açıldıktan yaklaşık 20 saniye sonra kızarırlar. Kullanım sırasında aydınlanır ve kararır. Her levha, aşırı ısınma anında (mesela boş çalıştırılırken) kendisini kapatan bir sıcaklık sınırlayıcı içerir.

Nasıl davranmalı?

Bir levhayı açmak için kontrolü sağa veya sola çevirin. Düğmeyi bir kaç saniye en yüksek ayara çevirin ve sonra seçilen işarete çevirin: ① işaret ışığı yanacaktır. Bir levhayı kapatmak için "O" konumuna çevirin. Fırın veya başka bir levha çalışmadığında ① ışığı söner.

Güvenlik

- *Her ısı yayan levha bir artık ısı gösterge lambasına sahiptir (güvenlik gösterge ışığı). Bu ışık levha ısındığı zaman yanar. Bir levhayı kapattığımızda, levhanın verdiği ısı yanma tehlikelerine yol açabilecekse (levha artık kırmızı değilse) gösterge ışığı yanık kalır.
- * Çocukları sıcak levhadan uzak tutun.
- *Ocağın üzerine eriyebilecek (plastik kollu araçlar, alüminyum folyo, şeker içeren yiyecekler) nesneler veya yiyecekler yerleştirmeyin; bir kaza olduğunda hemen temizleyin.
- *Eğer ocağınız çarpışma ile zarar görürse (yarılma, çatılma ve benzeri) ocağı kapatın ve servisimize başvurun.

4.2 Fırın: Seçici konumların tercihi


Standart pişirme

Doğal konveksiyonla pişirme: fırında sıcak hava inen ve çıkan akımlar ilkesine göre dolaşır. Bu tüm pişirme işleri için özellikle de hamur işleri, balık, güveçler ve sebze yemekler için uygundur.

Fırının ön ısıtılması gereklidir.

Nasıl hareket etmeli?

Hamur işleri, ve güveçler için

1) Seçiciyi "  " pişirme konumuna çevirerek ve termostatu pişirme için seçilen işarete çevirerek fırını ön ısıtın.

Pişirme rehberine danışın.

- 1den 5e kadar olan konumlar için yaklaşık 8 dakika
- 6dan 8e kadar olan konumlar için yaklaşık 15 dakika

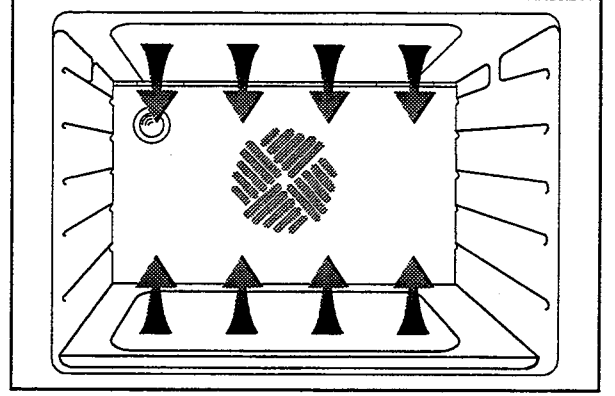
2) Yemeği fırına yerleştirin.

Bu ön ısıtma konumu gevrek hamur işleri için kullanılmalıdır.

Buzların çözülmesi ve/veya ısıtma

Standart pişirme konumu, buzların çözülmesi ve/veya ön ısıtılmış yemeklerin ısıtılması için de uygundur. Bu durumda yemeği fırına doğrudan ön ısıtmasız yerleştirin.

Yemeğin türüne bağlı olarak 3 ve 6 arasında bir termostat ayarı seçin.



Turbo-ızgara ile pişirme



İlke

Fırın tavanındaki iki ısıtıcı eleman pervaneyle dönüşümlü çalışarak ızgaranın etkinliğini artırırlar. Isı parçaları kızartır ve tam kıvamında pişirir.

Turbo-ızgaranın kullanımı

Bu konumu kalın et parçalarını (kaburgalar, tavuk parçaları) veya büyük balık parçalarını veya önceden hazırlanmış ısıtmak ve kızartmak istediğiniz sıcak ve güveç yemekleri ızgara yaparken kullanın. Turbo-ızgarayı kapı kapalı iken kullanın

Nasıl hareket edilmeli

Izgaralanan yiyecek

Izgaralanacak parçayı hazırlayın, her iki tarafını da hafif yağlayın. Doğrudan fırın rafı üzerine yerleştirin. Termostadı seçilen konuma getirin (pişirme rehberine bakın).

Izgara kırmızı olduğunda:

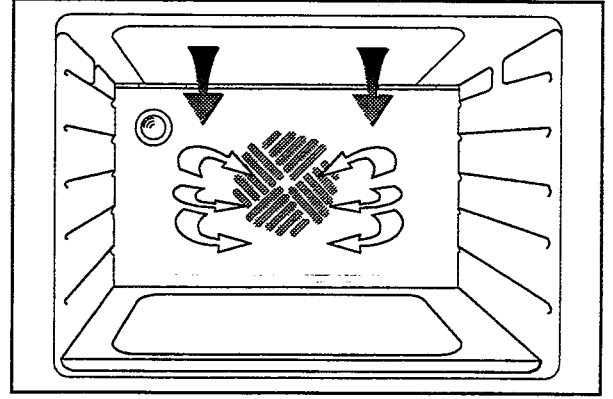
- * Kızartma tavaasını 1 rayına koyun.
- * Izgaralanacak parçanın kalınlığına bağlı olarak rafı 3 veya 4 rayında kaydırın.
- * İlk taraf kızardığında, su kaybını engellemek için parçayı delmeden çevirin.
- * Diğer tarafı kızartın.
- * Pişirmenin sonunda tuzlayın.

Pişirme zamanı ızgaralanacak parçanın ağırlığı değil de kalınlığı tarafından belirlenir.

Güveçler

- * Termostat ayarını 8e çevirin.
- * Yemeği fırın rafı üzerine yerleştirin ve 3 veya 4 raylarına kaydırın.
- * Yemeği bir kaç dakika ızgaranın ısısına maruz bırakın.
- * Yemek ısıtıcı elemana yakın oldukça kızartma süreci daha hızlı olur.

Tüm ızgarada pişirme işlemleri sıkı gözlem altında gerçekleştirilmelidir.



Et pişirme

Pişirme doğal konveksiyonla yapılır.


Bu konum özellikle et pişirmeye uygundur.

Alt elemandan gelen ısı, sıçramaların yanmaması için kısıtlıdır.

Bu dışarı verilen duman ve hoş olmayan koku miktarını önemli ölçüde azaltır.

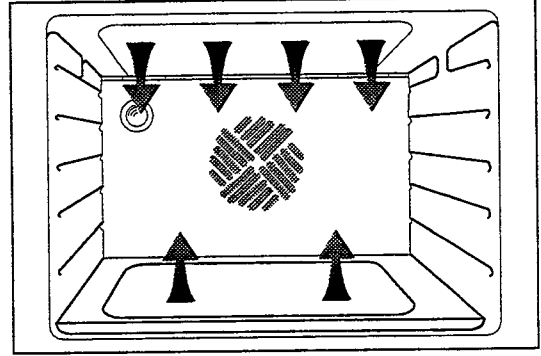
Et kızartacak ve yumuşak olacaktır ve fırın daha uzun süre temiz kalacaktır.

Nasıl hareket etmeli?

1) Seçiciyi  konumuna ve termostadı seçilen pişirme işaretine çevirerek fırını ön ısıtın.

- 6 ile 8 arasındaki konumlar için yaklaşık 15 dakika (pişirme rehberine bakın)

2) Kızartılacak parçayı fırına yerleştirin.



Pervane yardımıyla pişirme

İlke

Piştirme pervanesinin yol açtığı konveksiyonla gerçekleşir. Fırının arkasındaki bir pervane, sıcak hava dolaşımı üreterek 1 veya 2 düzeyde pişirmeye izin verir. Sıcak havanın dolaşımı sıcaklığı ve pişirmeyi daha tutarlı kılar. Pervane yardımıyla piştirme, en hassasları dahil her tür yemek için uygundur.

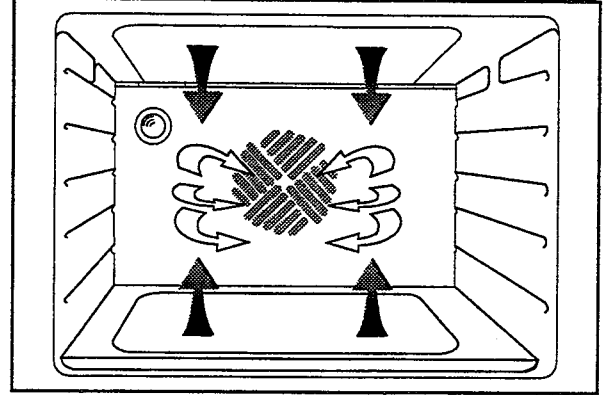
Hava dolaşımli pişirmenin avantajları

- * Hava dolaşımli pişirmenin kullanılması çoğu durumda ön ısıtma ihtiyacını ortadan kaldırır.
- * Sıcak havanın yiyecekler etrafında dolaşımı, piştirme süresini Standart pişirmedekine göre yaklaşık %20 azaltır.
- * Piştirme sıcaklığı Standart pişirmede önerilenden 10 ila 20 C az olabilir; bu yemeklerinizin kalitesini ve tadını daha iyi korur.
- * Aşağıdaki yemekleri tam kıvamında pişirmek için pervane yardımıyla pişirmenin kullanılması önerilebilir: güveç patatesler, peyirli ve soğanlı tartlar ve benzeri.

Derin dondurulmuş bir yemeğin pişirilmesi

- * Pervane yardımıyla pişirmede derin dondurulmuş yemekleri (önceden pişirilmiş yemekleri, eti ve tavuğu) buzunu çözmeden doğrudan fırına koyabilirsiniz. Ön ısıtma gereksizdir, ve sadece pişirmenin başlangıcında sıcaklığı düşürmek yeterli olacaktır.

Dükkanlardan alınan derin dondurulmuş yemekler için ambalajda verilen piştirme talimatlarına uyun. Piştirme süresini azaltın ve piştirme sıcaklığını 10 ila 20 C arasında azaltın.



Izgara ile pişirme



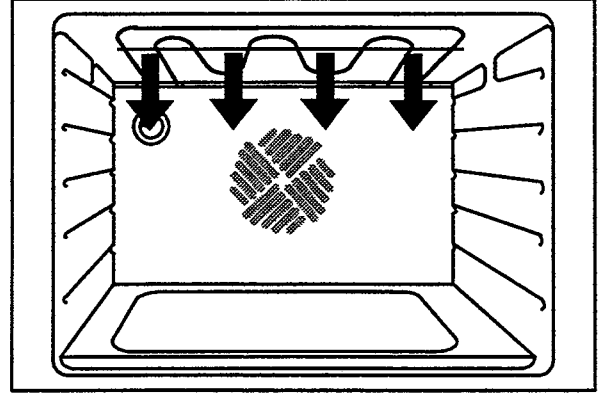
İlke

Izgara ısıma kullanır. Sadece tavan ve ızgara elemanları ısınır.

Izgaranın kullanımı

Bu pişirme yöntemi et parçalarını (kaburgalar, sucuk sosisi) ızgarada pişirmek ve içlerini yumuşak tutmak için, tost veya tercihen sıcak yemekleri kızartmak için uygundur.

Izgara enerjiden tasarruf sağlamak ve kokuları ve dumanı azaltmak için kapısı kapalı kullanılır.



Nasıl hareket etmeli?

Izgaralanan yiyecek

Izgaralanacak parçayı iki tarafını da hafif yağlayarak hazırlayın.

Doğrudan fırın rafına yerleştirin.

Termostatı seçilen pişirme ayarına getirin (Pişirme Rehberine bakın)

Izgara kırmızı olduğunda:

- * Kızartma tavaını 1 rayına koyun.
- * Izgaralanacak parçanın kalınlığına bağlı olarak ızgarayı 3 veya 4 rayında kaydırın.
- * İlk taraf kızardığında, su kaybını engellemek için parçayı delmeden çevirin.
- * İkinci tarafı kızartın.
- * Pişirmenin sonunda tuzlayın.

Pişirme zamanı izgaralanacak parçanın ağırlığı değil de kalınlığı tarafından belirlenir.

Güveçler

- * Termostatı 8e getirin.
 - * Yemeği fırın rafına yerleştirin ve 3 veya 4 rayı üzerinde kaydırın.
 - * Yemeği bir kaç dakika ızgaranın saçtığı ısı altında bırakın.
 - * Yemek ısıya yaklaştıkça kızartma işlemi daha hızlı gerçekleşecektir.
- Tüm ızgarada pişirme işlemleri sıkı gözlem altında gerçekleştirilmelidir.

Buzların çözülmesi


İlke

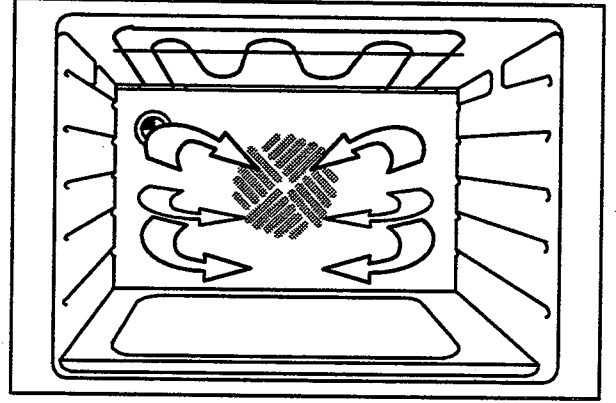
Pervane tarafından sürülen hava, pişirmenin başlamasına neden olacak bir ısı eklemeyen yiyeceğin etrafında akarak buz çözülmesini hızlandırır.

Bu mükemmel bir buz çözümü yöntemidir; yiyecek suyunu kaybetmeden kalitesini korur.

Bu, pişirme gerektirmeyen yemeklerin ve hamur işlerinin buz çözümü için mükemmeldir.

Nasıl hareket etmeli?

- * Yemeği bir kaba veya doğrudan fırın rafının üzerine koyun.
- * Fırın rafı 2 numaralı rayda bırakılacaktır.
- * Seçiciyi  konumuna getirin.
- * Termostatı 1 ve 10 arasında bir değere getirin.



5. BİR KAÇ ÖNERİ

5.1 Seramik ocakta pişirmek

Isı yayan levhalar

Kapların seçimi

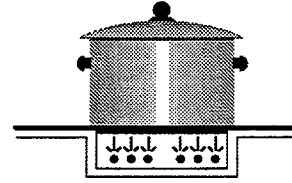
Her zaman kullanılan levhaya uygun bir kap seçin.

- * Arka sol ve ön sağ levha için 14 16 cm arası
- * Ön sol ve arka sağ levha için 18 22 cm arası
- * Tabanları tam olarak düz olan tüm Standart levhalar üzerinde kullanılan kaplar kullanılabilirler. Tavalardan ve ince bir alüminyum veya emaye metal tabanı olan parçalardan kaçının: alt kısım deforme olabilir ve bu pişirmenin tam anlamıyla etkili olmasını engelleyebilir.
- * Dökme demir kaplar seramik ocak üzerinde kullanılmaya özellikle uygundur, ama bu kapların tabanı genelde kabadır.
- * Kapları asla ocak yüzeyi üzerinde sürüklemeyin, kullanırken her zaman kaldırın.
- * Kapların tabanlarını kuru ve temiz tutun.
- * Tabanda biriken pislikler ocağın camını çizebilir.
- * Kapların malzemesinin yiyeceklerin pişme hızı üzerinde önemli bir etkisi olabilir. Ayarlamalarınızı not almayı unutmayın.

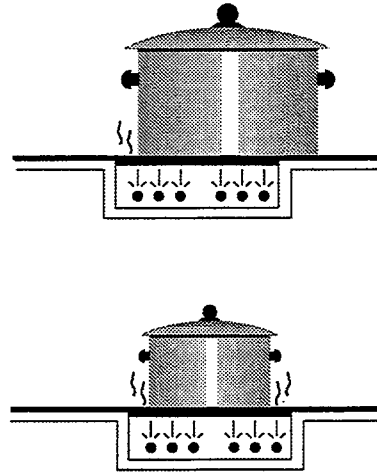
Kullanırken

- * Gösterge ışığı yandığı sürece yiyeceği sıcak tutmak için pişirme alanının artık ısısından faydalanın.
- * Seramik ocağın camı ısı değişikliklerine duyarlıdır ve çarpmaya karşı dirençlidir, ama kırılmaz değildir. Ocağı bir çalışma yüzeyi olarak kullanmayın ve üzerine cisimler (tencere kapakları, baharat şişeleri, keskin araçlar ve benzeri) düşürmekten kaçının.
- * Taşmayı önlemek için (süt, yağ, salçalar) kaynamadan bir kaç dakika önce kontrolü daha düşük bir dereceye çevirin ve kaplarınızı fazlasıyla doldurmayın.

doğru kullanım



yanlış kullanım



- * Büyük döküntüleri (süt, piav suyu) hemen fırçalayın ve ocak soğuduğunda iyice temizleyin.
- * Seramik ocak üzerinde asla boş bir kap ısıtmayın.
- * Asla yiyeceği doğrudan pişirme alanlarında veya aliminyum folyoda pişirmeyin, çünkü bu ocağınıza önemli zararlar verebilir.
- * Tarife uyduğunda kabı örtün ve böylece enerjiden tasarruf edin.

5.2 Fırında pişirme

Pişirme için seçilen ayarlarla ön ısıtın:

- * 1 ile 5 arasındaki konumlar için yaklaşık 8 dakika
- * 6 ile 8 arasındaki konumlar için yaklaşık 15 dakika

Önceden pişirilmiş yiyecekleri ısıtmak ve buzlarını çözmek için Standart pişirme konumunu kullanın.

Kapların seçimi

Kapların kalınlığı, ısı iletimi ve rengi pişirme işleminin sonuçlarını etkiler.



Pişirme işlemi sırasında bazı yiyecekler miktar olarak artarlar. Buna uygun olarak kaplarınızı, pişirilmemiş madde kabın üçte birini serbest bırakacak şekilde seçin.

Kızartmaları ve tavukları pişirirken dökülmeleri önlemek için yüksek köşeleri olan cam kaplar veya kızartılacak parçaya uygun boyutları olan kapları kapaklarıyla kullanın.

Kapların pişirme sonuçları üzerindeki etkisi

Şunları unutmayın:

- A** Aliminyum ve çanak çömlek cinsi kaplar alt tarafın kızarmasını azaltacaktır ve yiyeceklerin suyunu koruyacaktır. Bu kapları hamur işleri, güveçler ve kızartmalar için öneriyoruz.
- B** Emaye dökme demir, ısıya dayanıklı porselen kaplar, renkli harici yüzeyleri olan kaplar alt tarafın kızarmasını artırırlar ve yiyeceklerin daha kuru olmasına neden olurlar. Onları altı ve üstü kızarması gereken tartlar, ve diğer kabuklu yemekler için öneriyoruz.

Gözlenen	Ne yapılacak
Alt çok açık ve pişmemiş veya üst çok koyu. 	B türü bir kap kullanın veya bir alt rafa koyun
Alt çok koyu ve ve fazla pişmiş veya üst çok açık. 	A tipi kap kullanın veya bir üst rafa koyun.

Pratik öneriler

- * Kap ve fırın rafı arasına yerleştirilen bir aliminyum yaprağı bir dökülme anında fırının tabanını koruyacaktır. Bu aliminyum yaprak tüm ızgara alanını örtmemeli ve aliminyum folyo emayeye zarar verebileceğinde asla tabanla temas içinde yerleştirilmemelidir.
- * Dökülmeyi en aza indirmek için kızartmalarınızda yeterli en az miktarda yağ kullanın.
- * Etin yumuşak kalması için pişirmenin yarısında çevirin ve yemeğe biraz sıcak su ekleyin, bu güzel bir sos üretecek ve fırınınızın duvarlarına dökülmeyi en aza indirecektir.
- * Et pişirme rehberinde verilen termostat ayarlarını aşmayın.

Enerji tasarrufu için

- * Pişirme tamamlanmadan bir kaç dakika önce fırınınızı kapatma alışkanlığı edinin. Bu süre boyunca kapıyı açmayın ve pişmenin fırında biriken ısı ile gerçekleşmesine izin verin.
- * Fırının ön ısıtılmasında gerekli enerjiden tasarruf etmek için bir çok yemeği arka arkaya pişirin. Mesela mümkünse 2 keki, 3 meyvalı keki veya 2 tartı aynı anda pişirmekten çekinmeyin.

5.3 Izgara ile pişirme

Izgara kullanan her pişirme görevi sizin kontrolünüzü gerektirir.

Izgara konumunda ön ısıtın.


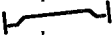







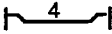

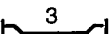

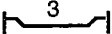
Et parçaları için 5 dakika süre tanıyın.

6. PİŞİRME REHBERİ

6.1 Isı yayan levhalar için pişirme rehberi



Hazırlama	Önerilen ayar
Sıcak tutma, ateşte ağır ağır kaynatma erimiş tereyağı ve çikolata	1-2
Soslar	3-4
Makarna, pilav ve patates	5-7
Et ve patates kızartma	7-8
Balık kızartma	11-12

6.2 Izgarada pişirme rehberi

Yemek	Seçici	Termostat	pişirme düzeyi	pişirme süresi	aksesuarlar
Dana kaburgası		7-8	3 	35-40 dakika	fırın rafı + kızartma tavası, pişirmenin ortasında çevirin.
Soslar		7	4 	5-10 dakika	fırın rafı + kızartma tavası
Balık		6-7	4 	Büyükluğ olarak 10-30 dakika	fırın rafı + kızartma tavası
Tavuk parçaları		6-7	3 	40 dakika	fırın rafı + kızartma tavası, pişirmenin ortasında çevirin.
Güveçler					
Jambon peynirli		7-8	4 	5-10 dakika	fırın rafı
Güveç makarna		7-8	3 	5-10 dakika	fırın rafı
Sıcak yemekler		7-8	3 	5-10 dakika	fırın rafı

Tüm ızgara ile pişirmeler kapı kapalı yapılmalı ve dikkatle gözlenmelidir.

Destek fırın rafının konumu

 aşağı dönük
 yukarı dönük

Termostat ayarlarına karşı gelen yaklaşık sıcaklıklar

1	2	3	4	5	6	7	8
80C	105C	130C	160C	180C	205C	230C	250C

6.3 Fırında pişirme rehberi

Fırının ön ısıtılması gerekli olursa aşağıdaki konumları kullanın.



1den 5e kadar olan konumlar için 8 dakika
6dan 8e kadar olan konumlar için 15 dakika













Et için

Piştirme süreleri yaklaşıktır ve pişirilen maddenin büyüklüğüne ve kişisel piştirme yöntemlerinize bağılı olarak değışebilir.

Yemek	Seçici	Raf konumu	Termostat	Piştirme süresi	Fırın aksesuarları
Giriş Yemekleri					
Puf böreğı		2	7	büyüklüğe bağılı olarak 20-35 dakika	tepsi fırın rafı üzerinde
		2	6	büyüklüğe bağılı olarak 20-30 dakika	tepsi fırın rafı üzerinde
Sufle peynir		2	6-7	35-45 dakika	fırın rafı
Börek		2	5-6	55-65 dakika	kızartma tavaında
Pizza		2	6-7	30-40 dakika	tepsi fırın rafı üzerinde
		2	5-6	25-35 dakika	tepsi fırın rafı üzerinde
Balık		2	4-6	büyüklüğe bağılı olarak 20-40 dakika	fırın rafı
		2	4-6	kalınlığa bağılı olarak 20-40 dakika	fırın rafı
Etler					
Sığır		2	7-8	500 gram için 20 dakika	fırın rafı
Kuzu bacağı		2	7-8	500 gram için 20 dakika	fırın rafı
Dana		2	6	500 gram için 30-40 dakika	fırın rafı
Tavuk		2	6-7	500 gram için 30-40 dakika	fırın rafı

Sebzeler

Yemek	Seçici	Raf konumu	Termostat	Pişirme süresi	Fırın aksesuarları
Patates güveci		2	6	miktara bağlı 50-70 dakika	fırın rafı
		2	6	miktara bağlı 50-60 dakika	fırın rafı
Hamur rnleri					
Biskttler		2	5	30-40 dakika	fırın rafı
		2	4-5	30-40 dakika	fırın rafı
Ay reėi		2	5-6	30-35 dakika	fırın rafı
		2	5	25-30 dakika	fırın rafı
Meyveli kek		2	7 ortasında 5	50-60 dakika	fırın rafı
		2	6 ortasında 5	40-50 dakika	fırın rafı
Kremalar		2	1-1 1/2	80-120 dakika fırın yarı açık	tepsi fırın rafı üzerinde
		2	1-1 1/2	60-90 dakika fırın yarı açık	tepsi fırın rafı üzerinde

7. TEMİZLEME

7.1 Seramik ocağın temizlenmesi

Düzenli servis

Her kullanımdan sonra ılık su ve deterjan içeren bir süngerle temizleyin. İyice fırçalayın ve kurutun. Dökülme durumlarında ıslatın ama kazımayın ve cama zarar verebilecek aşındırıcı maddelerden kaçının. Sertleşmiş lekeleri (şeker, yanık yemekler) bir kazıyıcı ile giderin. Çok keskin oldukları ve camı çizebilecekleri için kesici aletler kullanmayın. Döküntülerin asla pişmelerine izin vermeyin.

Periyodik bakım

Ocak üzerinde dökülen suların bıraktığı izleri sirke ile giderebilirsiniz, ama çevresine dökmeyin: ocağa zarar verebilirsiniz.

7.2 Kontroller ve kapı

Her kullanımdan sonra ılık su ve deterjan içeren bir süngerle temizleyin, deliklere su girmemesine dikkat edin. Fırçalayın ve kurutun. Dökülme durumlarında ıslatın ama kazımayın ve yüzeyleri çizip onlara zarar verebilecek aşındırıcı maddelerden kaçın.


7.3 Emaye fırının temizlenmesi


İlke

Duvarlar camı parlak emayedir, dokunabilirsiniz, elle temizleyin.

Düzenli bakım

Her kirli pişirme işleminden sonra süngerle duvarları silmeyi ve yağlı döküntüleri deterjanla temizlemeyi unutmayın; bu şekilde fırınınız sonraki pişirme görevleri sırasında daha az duman çıkaracak ve daha uzun süre temiz kalacaktır. Tabandaki döküntüleri daha kolay çıkarmak için onu çıkartın.

Çok fazla yağlı döküntülere neden olan pişirmelerde (tavuk, ızgara) süre ve sıcaklık her zaman tüm yağlı gidermede yeterli değildir. Bu durumlarda pişirmeden sonra seçiciyi  konumuna alın ve termostatu en

yüksek sıcaklığı ayarlayıp boş fırını, kızartma tavası ve fırın rafı olmadan 45 dakika ısıtın; sonra 5 dakika için seçiciyi  konumuna çevirin.

Bu işlemi boş bir fırında gerçekleştirdiğinizde, temizlik için 60 dakika yeterli olacaktır.

Düzenli bakım

Raf temizliğine özel ürünler kullanın.

8. TEKNİK BİLGİLER LEVHASI

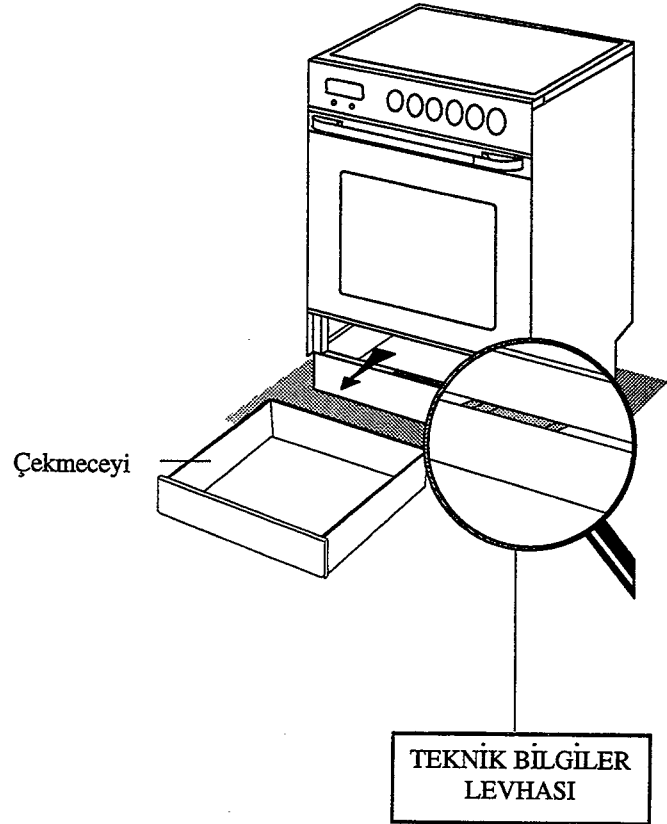
Teknik bilgiler levhasındaki bilgiler, bir arıza durumunda servisten parça sipariş etmek istediğinizde gerekli olacaktır.

Teknik bilgiler levhasını görmek için çekmeceyi çıkartın. Bunu şu şekilde gerçekleştirin:

Çekmeceyi mümkün olduğunca dışarı alın

* Çekmeceyi hafif kaldırıp boşluğu alın

* Çekmeceyi tümüyle çıkarın



9. SORUN HALİNDE NASIL HAREKET EDİLMELİ?

Servis teknisyenini çağırmadan önce ocağınızda şu kontrolleri yapmanızı öneririz. Sorunu kendi başınıza kolayca çözebilirsiniz.

SORUN	OLASI NEDENLER	NE YAPMALI
Levhalar ve fırın çalışmıyor	Elektrik yoktur	Sigortaları ve prizi kontrol edin
	Fırının fişi takılı değildir	Fırının fişini takın
Fırın çalışmıyor	Alarm programlama konumundadır	"Manual" (elle) konumuna alın
Pişirme sonuçları tatmi edici değil	Ön ısıtma yetersiz Termostat düzgün ayarlanmamış Pişirme süresi yanlış	El kitabındaki Pişirme Rehberine danışın
Fırın duman çıkartıyor	Fırın kirli	Pişirmenin sonunda fırını temizleyin.
	Yemek taşıyor Et yemeği çok fazla dökülüyor	Daha büyük bir kap kullanın Termostatı azaltın Pişirme Rehberine başvurun

Bu noktaları kontrol ettikten sonra sorun hala devam ederse servisle temas kurun.

MONTE EDEN KİŞİYE AYRILAN KISIM

1. MONTAJ GÜVENLİK TALİMATLARI

* Bu ocak X türünde sınıflandırılmıştır, yani ocağın bitişiğindeki dolaplar ocağın kendisinden daha yüksek durmamalıdır. Bu düzenleme dolaplar için yeterli koruma sağlayacaktır.

* Ocağa bitişik duvarlar ısı geçirmez malzemeden olmalı veya bu tür malzeme ile kaplanmalıdır.

* **Elektrik bağlantısı**
Ocak yalnız 230 V alternatif akım için tasarlanmıştır.

Şunları kontrol edin:

- şebekenin gücünün yeterli olması
- elektrik kablolarının iyi durumda olması
- telin çapının montaj kurallarıyla uyum içinde olması
- sürekli montajın, en az 3 mm temas açıklığı olan tüm kutuplarda kestirme bir teması olan bir cihaz içermesi.

* Düşük voltaj elektrik montaj kuralları.

* **Toprak kullanılmayan veya hatalı topraklama kullanılan bağlantılarda meydana gelebilecek kazalar ve olaylarda bir sorumluluğumuz olmaz.**

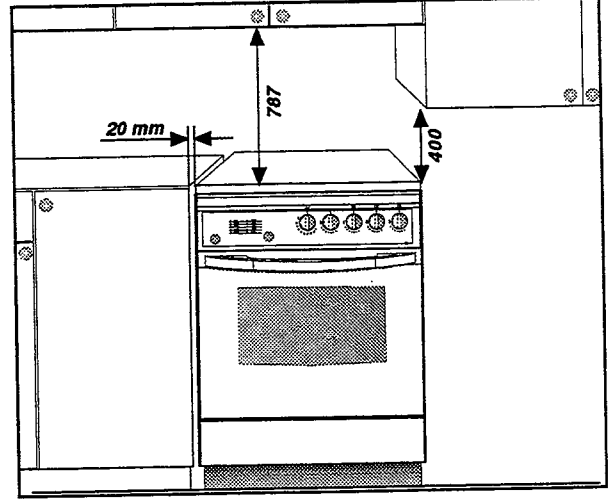
2. OCAĞIN MONTAJI

2.1 Ocağın yerleştirilmesi

Ocak yandaki şekilde görüldüğü gibi yerleştirilmeli ve ocak ve bitişik dolaplar arasındaki izin verilen en az uzaklık için çizimlere uyulmalıdır.

2.1.1 Ayarlanabilir ayağı olmayan ocaklar

Ocak bir dolabın yanına yerleştirilecekse, ocağın köşesini yandaki dolabın karşı yüzeyi ile aynı hizaya getirin.



2.2 Elektrik bağlantısı

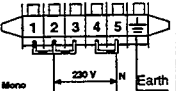
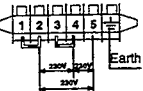
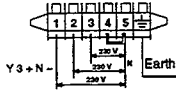
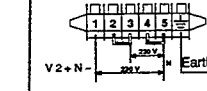
- * Ocak 230 voltluk bir alternatif akım kaynağına bağlanmalıdır.
- * Şunları kontrol edin:
 - yeterli montaj güç kaynağı
 - güç kabloları iyi konumda mı
 - tel çapı güncel montaj kurallarıyla uyumlu mu
 - sürekli montajda kullanılan açma kapama ünitesinin kontak açıklığı en az 3 mm olmalıdır.
 - sigortanın değeri: 1 numaralı tabloya bakın

Nasıl hareket etmeli

- * Ocağın arkasındaki koruyucunun vidalarını çıkarın.
- * Elektrik kablosunu, 1 numaralı tabloda verilen bağlantı talimatlarına uygun olarak ocak terminal levhasına bağlayın.
- * Kabloyu sıkıştırın.
- * Terminal levhasına yapılan bağlantının şebeke voltajıyla uyuşmasını kontrol edin (1 numaralı tablonun A kısmına bakın)
- * Ocağınızı bağlamak için, ocağınızın türüne karşı gelen kablo ve bağlantı türünü seçin (1 numaralı tabloya bakın)

Bağlantı türü ne olursa olsun cihaz toprağa bağlanmalıdır.

Tablo No.: 1
BAĞLANTI, KABLO VE SİGORTA DEĞERLERİ

bağlantı türü	tek faz	3 faz	3 faz Y 3 ph+nötr	3 faz V 2 ph+nötr
kablonun terminal levhaya bağlantısı				
şebeke voltajı	230 V	230 V	230 V/400 V	230 V/400 V
ısıtıcı eleman voltajı	230 V	230 V	230 V	230 V
Elektrikli ocak	H07 RN-F 3x6 mm ² 32 A	H07 RN-F 4x4 mm ² 25 A	H05 RR-F 5x2.5 mm ² 20 A	H07 RN-F 4x4 mm ² 25 A

3. BAKIM

Güvenlik nedeniyle, ocağı parçalarına ayırmadan önce elektriğini kesin.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Önemli: Lamba değiştirilirken güvenlik nedeniyle ocak fişten çekilmiş olmalıdır. Bu e27 vida tabanlı olan 40 watluk lamba, yüksek sıcaklıklar için özel, ısıya dayanıklı bir lambadır. Yedek parça bölümünden temin edilebilir.

Sökmek için:

* Merceği çıkarmak için kıskaçın kollarını teker teker çözün.

* Lambayı değiştirin.

Takmak için:

* Küreyi geri koyun, yerinde tutun ve kıskaç kenetlerini teker teker yerleştirin.

